



THE BAKER'S
CROWN



KÖNIG ECO TWIN

DIE KOMPAKTE, KOMBINIERTE BRÖTCHENANLAGE

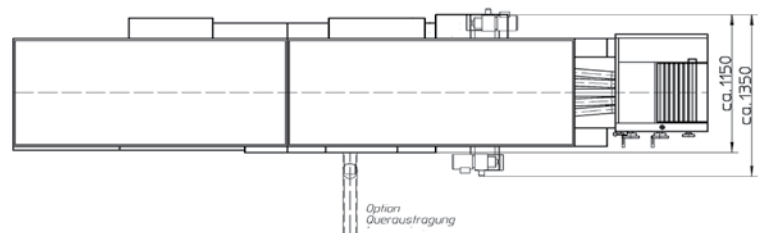
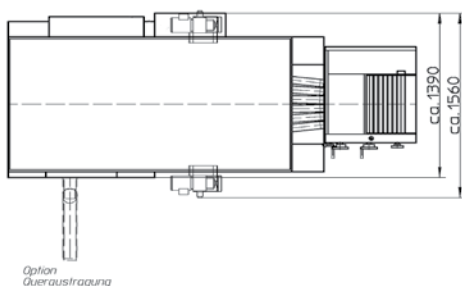
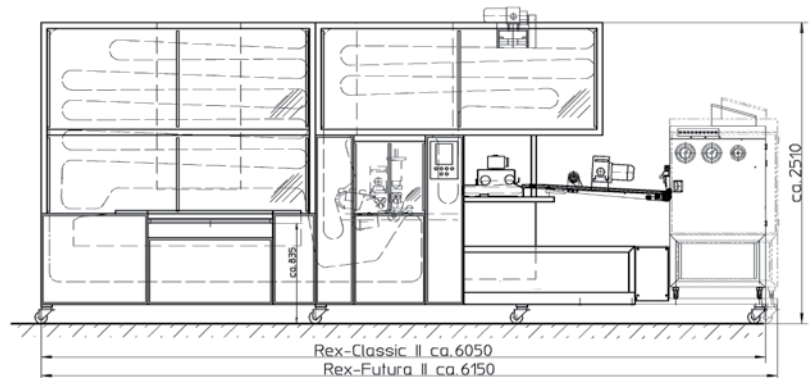
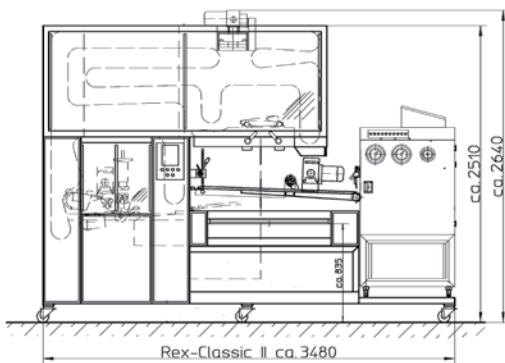


-  RUNDGEWIRKT
-  RUNDGEWIRKT GESTÜPFELT
-  RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT GESTÜPFELT
-  RUNDGEWIRKT LANGEROLLT GESCHNITTEN
-  RUNDGEWIRKT LANGEROLLT

LEISTUNGSMERKMALE

- optimales Preis-/Leistungsverhältnis
- Stundenleistung bei 6/5-reihiger Ausführung und 800 mm Arbeitsbreite 5040/4200 Stück bzw. bei 5/4-reihiger Ausführung und 600 mm Arbeitsbreite 4200/3360 Stück
- Länge nur 3480 mm bei Ausführung als Vorgärschrankanlage, serienmäßig mit zusätzlicher Direktabsetzung
- hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge, Schneidestation und Wachauerschleifstation
- gefertigt aus Edelstahl - wertbeständig für viele Jahre
- auch mit Nachgärschrank Typ N20 bei Eco Twin 600
- gesamte Anlage auf Untergestell mit Rädern
- Absetzung mit Abziehgerät auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche abgestimmt; Abziehlängen und Schritt der Teigstücke stufenlos einstellbar

HAUPTABMESSUNGEN



König Eco Twin 800

König Eco Twin 600 mit Nachgärschrank